

Pengembangan jajanan pasar khas yogyakarta

Diki Candra Gunawan^{1,2,*} Jamaaluddin¹

¹Fakultas Sains dan teknologi, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Jl. Raya Gelam 250, Sidoarjo

²Program Studi Teknik Elktro, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Jl. Raya Gelam 250, Sidoarjo

dikicg408@gmail.com

Absrak. Jajanan memiliki bentuk dan rasa yang beragam. Terlebih pada zaman modern, berbagai jenis dan bentuk jajanan yang dikemas sedemikian rupa itu sangat mudah didapatkan, Jajanan pasar adalah nama lain dari berbagai jenis makanan kecil atau makanan ringan yang dibuat secara tradisional. Pada awal kemunculannya, jajanan ini dijual di pasar-pasar tradisional. Seiring perkembangan zaman, banyak juga yang dijual di toko-toko atau pasar modern. Hanya saja, yang dijual di toko-toko modern biasanya dibuat dengan tampilan atau varian rasa baru sehingga lambat-laun menghilangkan ciri khas tradisionalnya.

Jajanan pasar telah menjadi bagian dari budaya masyarakat Indonesia. Pada zamannya, hampir semua orang menyukai penganan khas negeri ini. Sebagian besar dari mereka menyajikan jajanan pasar untuk camilan sehari-hari. Tidak sedikit pula yang menyajikannya pada berbagai acara istimewa, misalnya saja hajatan atau kenduri dan upacara adat. Namun, pada era modern ini, jajanan pasar semakin terpinggirkan. Terlebih, banyak generasi muda tidak banyak mengenalnya. Ya, bahkan generasi sebelum kita banyak juga yang buta akan jajanan pasar, terutama

mereka yang hidup di perkotaan. Menurutku, ketidaktahuan masyarakat terhadap

jajanan pasar dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain ketidakpedulian dan putusnya mata rantai informasi dari generasi sebelumnya. Tidak adanya pengetahuan ini dikhawatirkan akan menyebabkan generasi berikutnya buta terhadap budaya bangsa sendiri. Sebaliknya, mereka mungkin lebih mengenal budaya bangsa lain. Jika tidak ingin kekhawatiran di atas benar-benar terjadi, sedini mungkin generasi kita harus dikenalkan

dengan jajanan pasar. Caranya bagaimana? Peran orang tua di rumah, kebijakan pemerintah, serta kepedulian sekolah dan masyarakat umum sangat dibutuhkan. Jika semua bisa ikut menjaga dan melestarikan, bukan tidak mungkin jajanan pasar kita akan kembali menemukan kejayaannya, bukan?

1. Pendahuluan

Pewirausaha atau UKM berpengaruh pada kehidupan perekonomian suatu bangsa hal ini dikarenakan : Pengertian Encyclopedia of Entrepreneur (1982), Entrepreneur adalah pengusaha yang memiliki keberanian untuk mengambil resiko dengan menciptakan produksi, termasuk modal, tenaga kerja, dan bahan, dan dari usaha bisnis dan mendapat profit/laba. Kewirausahaan

berasal dari kata wira dan usaha. Wira, berarti pejuang, pahlawan, manusia unggul, teladan, berbudi luhur, gagah berani dan berwatak agung. Usaha, berarti perbuatan amal, bekerja, berbuat sesuatu. Jadi wirausaha adalah pejuang atau pahlawan yang berbuat sesuatu.[1]

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, wirausaha adalah orang yang pandai atau berbakat mengenali produk baru, menentukan cara produksi baru, menyusun operasi untuk mengadakan produk baru, mengatur permodalan operasinya serta memasarkannya. Sedangkan hasil lokakarya Sistem Pendidikan dan Pengembangan di Indonesia tahun 1978, mendefinisikan “Wirausahawan adalah pejuang kemajuan yang mengabdikan diri kepada masyarakat dengan wujud pendidikan dan bertekad dengan kemampuan sendiri membantu memenuhi kebutuhan masyarakat yang makin meningkat dan memperluas lapangan kerja” . Ketika di Indonesia mengalami krisis ekonomi pada tahun 1998, hanya usaha kecil dan menengah saja yang dapat bertahan, sedangkan perusahaan - perusahaan besar banyak yang tutup. Ini menunjukkan bahwa entrepreneur sangat berpengaruh dalam perekonomian suatu negara. [1]

Perkembangan sektor UKM yang demikian menyiratkan bahwa terdapat potensi yang besar jika hal ini dapat dikelola dan dikembangkan dengan baik tentu akan dapat mewujudkan usaha menengah yang tangguh. Di era modernisasi, pemasaran juga tidak dapat hanya dilakukan secara konvensional dengan melakukan pemasaran di lapangan tetapi kita juga harus mulai menggunakan pemasaran modern sedang berkembang pesat dan sangat berpotensi untuk mendorong kinerja para pengrajin tas adalah media sosial. [2]

Penggunaan Media Sosial juga berpengaruh terhadap pengrajin tas untuk meningkatkan penjualan, apabila tidak mengikuti trend maka mereka akan terancam kalah bersaing dan gulung tikar. Untuk itu, para pengrajin perlu melihat berbagai potensi alternatif media untuk dimanfaatkan menjadi media pemasaran. Hingga saat ini, masih jarang publikasi tentang penggunaan media sosial pada para pengrajin tas dan manfaat penggunaan media sosial bagi para pengrajin tas di Indonesia, [2] Salah satu potensi yang dapat dimanfaatkan adalah potensi teknologi informasi. Teknologi informasi menawarkan banyak manfaat bagi pengrajin tas untuk meningkatkan produktivitas dan pemasarannya. Yang biasa kita kenal dengan sebutan online shop. [3]

CENIL cukup dikenal oleh masyarakat perdesaan di Yogyakarta. Di beberapa tempat di Pulau Jawa, makanan ini cukup dikenal juga, meskipun bentuk dan bahannya mungkin sedikit berbeda. Kata Mbah Darmo,

keberadaannya saat ini tidak sebanyak zaman dahulu. “Di beberapa pasar tradisional di wilayah Yogyakarta, hanya ada beberapa perempuan tua penjual cenil yang masih setia menjajakannya,” tutur Mbah Darmo, seperti tengah menyesali sesuatu. Jajanan desa ini memiliki cita rasa yang manis dan gurih, terbuat dari gula pasir dan parutan kelapa. Bahan-bahan dan cara pembuatannya sangat mudah. Tidak memerlukan biaya mahal dan peralatan supermodern. “Padahal, dahulu penganan kecil ini dibuat oleh masyarakat desa dan dijual di pasar-pasar tradisional,” sambung Mbah Darmo lagi. “Apakah cenil memiliki filosofi, Mbah?” tanyaku. “Ya, tentu saja,” tegas Mbah Darmo. “Cenil bersifat lengket dan sulit untuk dipisahkan. Secara filosofis, Cenil

15

ini menggambarkan bahwa orang Jawa memiliki sifat persaudaraan yang erat dan sulit dipecah-belah.” “Wadah cenil biasanya menggunakan pincuk daun pisang.” Mbah Sarmi menambahkan, “Pincuk singkatan dari bahasa Jawa ‘pinten-pinten cukup’ atau ‘berapa pun cukup’. Ini menunjukkan, manusia dalam keadaan apa pun harus bersyukur dan merasa cukup.”

Gambar 4 Cenil yang Manis dan Gurih Foto oleh Redy Kuswanto

Selain dari cerita Mbah Darmo dan Mbah Sarmi, banyak sumber setempat yang percaya, dahulu cenil

16

merupakan makanan alternatif ketika terjadi kelangkaan beras. Saat itu warga berhasil membuat sebuah makanan yang dinamakan cenil ini. Cenil artinya ‘centil’ karena makanan ini berwarna-warni dan menggoda. Kami menemukan cenil di Pasar Prawirotaman. Di sana hanya ada satu orang penjual cenil. Jumlah dagangannya pun tidak terlalu banyak. “Jika tidak ingin kehabisan, datanglah sebelum jam dua belas siang. Karena biasanya, pada jam sepuluh pagi saja cenil sudah habis,” ujar penjualnya. Selain cita rasa manis dan gurih, ketika menggigitnya sangat terasa tekstur yang kenyal dan lengket. Ada aroma tepung kanji yang sulit dihilangkan. Rasanya, hmm ... bikin ketagihan. Inilah jajanan pasar kedua yang harus segera kubuat, usulku kepada Mbah Darmo. Tentu saja dengan senang, lelaki itu mengiyakan. Hari itu juga, kami membeli bahan-bahan yang diperlukan di sebuah pasar pagi. “Kita membutuhkan sepuluh sendok makan tepung kanji atau tapioka, dua setengah sendok makan tepung

17

terigu, dan kelapa parut secukupnya,” kata Mbah Darmo, memerinci kebutuhan yang harus dibeli. “Bagaimana untuk warnanya, Mbah?” “Umumnya diperlukan tiga pewarna makanan,

yaitu merah, hijau, dan kuning. Warna putih kita dapatkan dari warna asli tepung.” “Baik, Mbah. Bahan yang lain apa lagi?” “Garam halus secukupnya, dua lembar daun

pandan, dan air secukupnya,” jawab Mbah Darmo. “Semua itu ada di rumah, tidak perlu beli hehe” Sesampai di rumah, aku dibantu Mbah Sarmi menyiapkan keperluan untuk membuat cenil. Pertama, aku mencampurkan semua tepung dan garam halus. Kemudian, menambahkan air hangat sedikit demi sedikit sambil terus mengaduk-aduk. Adonan dicampur hingga kalis atau tidak lengket dan bisa dibentuk. “Sekarang, bagi adonan menjadi tiga bagian, kemudian masing-masing diberi pewarna.” Mbah Sarmi memberi contoh. “Terus, masing-masing bagian dibentuk menjadi lonjong seukuran jari tangan.”

18

Mbah Sarmi memintaku memanaskan air dan daun pandan. Kemudian semua adonan dimasukkan ke air panas dan dimasak hingga matang dan mengapung. “Nah, jika sudah matang, angkat dan tiriskan,” kata Mbah Sarmi lagi. “Baru setelah dingin, potong- potong cenil dengan ukuran sesuai selera. Tata dan

berilah taburan kelapa parut dan gula pasir.” Setelah mencobanya, aku tidak merasa kesulitan sama sekali lho. Cenil kreasiku siap dihidangkan hanya dalam waktu tidak lebih dari sembilan puluh menit. “Untuk menambah tampilan lebih menarik, kita juga bisa menusuk cenil seperti satai,” usul Mbah Darmo. “Tata di piring, lalu taburkan kelapa dan gula pasir.” Mbah Darmo dan Mbah Sarmi menyarankan, agar lebih nikmat, sebaiknya cenil dihidangkan dan disantap bersama teh atau kopi panas.

19

Hari berikutnya, Mbah Darmo membawakanku jajanan pasar yang bentuknya unik, seperti trompet tahun baru. Ia pun bercerita tentang jajanan itu. Nama nya clorot. Rasanya yang manis dan teksturnya yang kenyal memberikan cita rasa yang khas. Cara memasaknya pun sangat mudah, hanya dikukus.

Gambar 5 Clorot yang Unik Siap Dinikmati Foto oleh Redy Kuswanto

“kenal makanan ini?” tanya Mbah

Darmo seraya memberikan dua buah clorot.

Clorot

20

“Tidak, Mbah.” Aku menjawab singkat.

Mendadak, kulihat wajah Mbah Darmo meredup. Ada raut kecewa yang jelas terbaca di wajah tuanya. Aku merasa tak enak hati dan seketika menjadi bingung. Apakah perkataanku telah menyakitinya?

“Ada apa, Mbah?” tanyaku akhirnya, hati-hati.

“Simbah sering sedih,” jawab Mbah Darmo
lirih. “Banyak sekali anak zaman sekarang yang tidak
mengetahui jajanan pasar. Padahal, ini milik kita. Ini bukan makanan asing, tapi mengapa
asing di negerinya?”

Kuraih pundak Mbah Darmo yang masih kukuh. “Saya paham perasaan Simbah,” kataku.
“Tapi Simbah tidak perlu sedih. Kan sekarang ada saya. Saya ingin belajar banyak tentang jajanan
pasar.”

“Iya. Semoga setelah kamu belajar dan
pintar, bisa menularkan ilmumu kepada teman-teman yang lain. Biar makin banyak anak
muda yang peduli pada kelestarian jajanan asli Indonesia ini.”

21

“Semoga, Mbah. Saya makan clorot-nya ya” “Oh iya, sini Simbah bukakan.” “Saya
bisa, Mbah. Diputar gini, kan?” Mbah Darmo tersenyum mengamati membuka janur
pembungkus clorot. Sedetik kemudian, ia beranjak ke dapur. Akan membuat teh tubruk, katanya.
Bungkus clorot terbuat dari janur yang dibuat

kerucut seperti trompet. Dalam “trompet” inilah diisi adonan. Cara membuat
“trompet” ini sangat mudah, yaitu janur (yang sudah dibuang lidinya) diputar ujungnya

hingga membentuk kerucut. Bagian bawahnya dirapatkan dengan cara mengencangkan
putaran agar tidak bocor saat diisi adonan. Lalu bagian atasnya disemat menggunakan lidi atau
lidi bambu. Dari cerita Mbah Darmo, jajanan ini pernah menjadi camilan favorit para wali di
Pulau Jawa bagian pesisir utara. Pada sekitar abad ke-15 hingga abad ke-16, wilayah tersebut
menjadi tempat dakwah para wali. Clorot, yang telah menjadi makanan masyarakat setempat,
sering menjadi suguhan para wali ketika berkunjung ke rumah warga atau ketika ada kegiatan.

22

Tidak diketahui secara pasti bagaimana akhirnya clorot menjadi jajanan khas di wilayah
Yogyakarta dan sekitarnya. Beberapa sumber setempat dan Mbah Sarmi mengatakan bahwa
clorot sudah menjadi makanan khas Kota Gudeg sejak dahulu kala. Dari penelusuranku di
beberapa pasar, tidak ada satu pun penjual jajanan yang menjual clorot. Aku sempat putus asa
karena tidak bisa mencicipinya lagi. Padahal, menurut Mbah Darmo dan Mbah Sarmi, clorot dijual
di Pasar Beringharjo dan Pasar Tamansari. Namun, saat kami datang, sama sekali tidak
menemukannya. Untungnya, secara tak sengaja, kami menemukan jajanan itu di kedai penjual
jajanan di sekitar Krapyak. Kata penjualnya, clorot harus dipesan jauh-jauh hari. Clorot sangat
cocok apabila disajikan selagi hangat. Untuk menyantapnya, kita harus menekan bagian bawah
“trompet”. Setelah isinya keluar, barulah clorot bisa dinikmati. Bisa juga kita membuka gulungan
ujung depan janur hingga menampakkan isinya sedikit demi sedikit.

23

Karena ketagihan, aku mencoba membuatnya sendiri. Tentu, atas bimbingan Mbah Sarmi
dan Mbah Darmo yang baik hati dan selalu antusias. “Cara membuatnya tidak sulit,” kata Mbah
Darmo sore itu, memberi semangat. “Pertama, siapkan tepung beras dan tepung sagu, masing-
masing satu kilogram. Siapkan juga tiga kilogram gula merah.” “Santan dan air dingin setengah
liter.” Mbah Sarmi menambahkan. “Jangan lupa setengah sendok teh garam, dan tentu saja janur
untuk pembungkusnya.” Setelah semua bahan tersedia, aku mulai

meraciknya sesuai petunjuk. Langkah pertama, men-campurkan tepung beras dan tepung
sagu. Gula merah dan garam direbus hingga larut, lalu disaring. Setelahnya, masukkan santan
pada larutan gula. Terakhir, tuang tepung ke dalam larutan gula. “Jangan lupa mengaduknya,
biar tidak hangus.” Mbah Sarmi mengingatkan. “Jika sudah kental dan membentuk adonan yang
licin, segera angkat.”

24

Langkah selanjutnya, Mbah Sarmi memintaku mengisi “trompet” dengan adonan hingga
tiga perempat bagian. Lantas, “trompet” yang sudah diisi adonan dimasukkan ke panci pengukus,

satu per satu. Mbah Sarmit menata “trompet” begitu rapi.

“Tegakkan posisinya supaya adonan tidak tumpah,”

katanya. “Kukus adonan ini dengan api sedang selama dua puluh menit. Atau, jika benar-benar sudah matang.” Ah, lega! Ternyata tidak lebih dari dua jam proses pembuatan *clorot* yang istimewa pun selesai. Kami menikmatinya selagi hangat. Untuk menemani, kupilih teh tubruk panas. Oh ya, dalam keadaan dingin pun, *clorot* tetap tidak kehilangan kenikmatannya lho.

25

Aku menemukan penganan kecil ini di Pasar Tamansari dan Kranggan. Rasanya yang manis dan gurih sungguh membuat ketagihan. Aku rasa, *unti-lah* yang membuat penganan ini menjadi lezat. *Unti* adalah isian kelapa parut dan saus gula merah. Saat dikunyah, *unti* akan lumer di mulut. *Dadar gulung* adalah salah satu jajanan tradisional Indonesia, khususnya di Pulau Jawa. Sesuai namanya, *dadar gulung* dibuat dengan cara *didadar* untuk lapisan kulitnya, kemudian diisi dengan parutan kelapa yang

sudah dimasak dan diberi gula. Tidak sedikit yang beranggapan bahwa penganan ini berasal dari Malaysia. Ada juga yang berkata jika makanan ini merupakan warisan penjajah Belanda

5. Kesimpulan

Mengenal dan mencintai jajanan pasar merupakan wujud cinta dan bangga terhadap kekayaan tanah air tercinta, yaitu budaya kuliner tradisional. Jajanan pasar merupakan kebudayaan bangsa Indonesia yang pernah jaya pada zamannya. Jika kita tidak ingin kehilangan budaya yang merupakan ciri khas bangsa, sudah saatnya kita mengenal, mencintai, dan melestarikan jajanan pasar milik kita. Jika bukan kita sebagai generasi bangsa yang melakukannya, lalu siapa lagi? Bukankah nasib bangsa dan negara ini ada di pundung kita, generasi muda? Jika kita tidak peduli dengan apa yang terjadi pada jajanan pasar, dikhawatirkan kekayaan budaya kita ini akan musnah. Kita tidak bisa menutup mata, saat ini anak-anak dan remaja cenderung lebih menyukai jajanan-jajanan modern. Padahal jika ditelaah lebih jauh, banyak sekali jajanan modern yang tidak memperhatikan kandungan nilai gizi. Tidak sedikit pula jajanan modern yang mengandung zat pengawet, pewarna kimia, dan zat-zat adiktif lainnya yang berbahaya. Kita tentu masih ingat kata orang bijak, bahwa dengan mengenal, kita akan menyukai? Yap, benar sekali. Dengan mengenal berbagai jajanan pasar, lambat laun kita akan menyukai dan mencintainya pula. Semoga! Setelah membaca buku ini, jangan lupa untuk memberi tahu ayah, ibu, dan anggota keluarga yang lain tentang jajanan pasar. Ajak juga teman-temanmu untuk berbagi cerita dan pengetahuan. Akan lebih baik, jika mereka ikut membaca buku ini bersamamu.

6. Daftar Pustaka

- [1] K. Pengantar, “jadi satu-BUKU_KEWIRAUSAHAAN_JAMAALUDDIN.”
- [2] L. Muniroh *et al.*, “MANFAAT PENGGUNAAN MEDIA SOSIAL TERHADAP,” no. September, 2017.
- [3] R. Kuswanto, *Jajanan Pasar Khas Yogyakarta*. 2018.